

7258

Bibl. Jag.

II



Fragmenty księżki
 kucharskiej z kwica XVIII
 lub pocz. XIX w.

(pochodzą z domu
 marsz. Hornowskich na Wileńszczyźnie)

dar S. Z. Ciechanowski

24. V 1938

Wafle na drożdżach

Jaiek 3. rozbity wycpać maki piliraneck
4. smiganka, etacka, rozprowadzi itak
uakiniaki dołaci drożdży tyżki nie
wielka, i puszkowi w cieple gdy po
duża dobre wlać masta piliraneck
wymieszawszy dobre wshawci do cie
pły wody iedy masto nie odpyg
to i piec wycpać.

Wafle ciasto z maki kartoflowey
Wziąć maki kartoflowey piliraneck 1. 1/2 porcy
ney piliraneck 1. 1/2 masta iak onie wda
ki jaiek 4. mleka piliraneck 2. mąki
to najmocniej a z adrielowey bia
tek ad tyżkie jaiek mąki piatki wy
mieszai z mastem i piec.

Wafle z jabłkami

Wody piliraneck 3. zagotowane
wycpać cukru tyżki masta w 1. 1/2 tyżki

a przygotowany iowem wysp muski piliśianki
i mizoray mowno na ognie a po tym me-
studinay mizoray tam iółko od osmin
iniek i biatka mybite na piankę, a
iółko obrane i pokwaiane dołoi sta-
wige do picia, dla adom mowno do-
tożyci mizoray gorzkiej karky.

Kasika z Jabłkiem

Obrany jabłko 20. pokwaiać w kawał-
ki, wlać wino piliśianki, a d. wody
wyspać cukru wanili lub kardamu-
nu gotować nim się jabłko rozpu-
ści, wstudinay wystożyc na pół mi-
sę mybić pianę se smigotany i
nałoiżony na wielki pryszczu-
dry cukrem i cytrusowem daj
na zdrowie

Kasika z Jabłkiem. sposób drugi
Wymarować ogień mawstau. obin-
ne

2
abrane iabł na potrawianny w tate
myki poduń mydum w nadel prany
cukrem. drugi mać day chleba twierdgo
treci masta a tak użiwanie myda
rui szon do piera dobre gorzkiego-

Prepis Rudyru

Wziąć piwoa butorky wielkiesi ~~ma~~
i wzięty ^{natagi} na ~~stare~~ mlekiem matać
gęstą obić. Kórkę od 10^u iacik
do tego piwoa - a biatko na pian
kę zbić pilisankę masta; rozpuść
cukrem pilisankę i tę piankę razem
my mioszaj i do serwetki ciemkiej;
2. gubiny zaskowai -

Sudnarki Dobre

Wziąć kwartę smietanki pilisanki
3. drożdzy i maki rozrzedzić miedzi

zitz Podymna, pro hym uzijsi' W. sa-
isk. 10. iaisk w rōtthamni wlii do uas-
ka a Dmugie W. uiv biatka ad goryi
rōtthka do ciasta w tviyi w biatka rbi
na pianke mylinowy dobre ciasto
w lai pianky. 3. pilianki masła
a 2. cukru mynizsawoy dobre
podawci niech zitz podymna-
pro hym parobii niech zitz podymna
na blacie do piera.

Dobre Obwarunki

Kriasi iaisk 10. ad goryi biatka
a rōtthka do maki-ile rōtthka ty
tyrsk si glany stwainicy. cukru
pud pilianki i tyndy masła
maki utnei mynizsawoy iaisk
ciasto gdyby mimosby to Kriasi

na szalony biały i białe na pian-
kę my myślnie wieszko pro-
nolnie obwarunki i do pieca.

Pierunki

Wziąć 2. filiżanki miodu i pół fili-
żanki cukru trzci dobrane ~~na~~ umi-
ały być miod a potem sied-
mie i pół szklanki wstąpi do miod-
u, biały i białe na piankę
półm wziąć 4. filiżanki maki
kartoflowej 2. filiżanki gęstnicy
umieszać to razem i wlać kawał
piankę my myślnie dobrane a
do szalony szerek pomaran-
owy myślnie do formy ja-
piernikowej i do pieca mi-
gorącego przesłać

Lupa Klarowa?

Lutowiny lub ciżginy mające rosół do białej
zgotowany, przed wydaniem przysposobień są:
prawie w ten sposób: z Klarow gotowanych
skorupki ułaskawiać w miodzieńce i smażić
w masle i przecierać przez sito, a zmieszane
są z połową kwartą śmietany krasnej dodawszy
syrniki Klarow pozbierane, naleć to rosółem,
zgotować trochę i dać na stół.

Nadziwić skorupki klarowych do zupy.

Wziąć białki utartej masła topionego trochę
są białka pichnąć w ciżginy masłowanego białka
te i to z masłami natężyć do skorupki i
przygotować w zupie.

Lupa z Porcimen

Ugotować porcimen w winie przetłoczyć i przez
sito, ugotować znów tę zupę ostudzić dodać
cukrum potem dać jej z sucharkami lub bisz-
koptami posypaną cukrum i dynamem.
Kan samo i innych sagas

Wtóra iść w rądel dla wymiśniania rąp-
redniaż lichwiara, i tym głaŭki wyproż-
nionu nadziwiał, iść, i wiskym głaŭkiem
przykrywaia iść i ręką iść aue obwiszając
w kładaia iść aue w rądel, z maszani iść
duszą, i budzom czepli rozobem potowia, dotawia
iść aie piki iść rąpaciue mowa, rąpki ago-
lucia, mowaie no skot wpragat iść aie
mnie a pizporem i muszanowym kwiatem
brocha, iść porypnie —

Sort migotaŭwy bardzo dobry

W rąpki suntu migotaŭ, suntu ukra, iunt mas-
ta nie sławego i suntu migki- migotaŭy a poto-
we drobno iść lichwiara, but bliska, z ukra, the
kwa miedko twardym, maszom i migka, rąpam
iść to ma massa w chłobie miszai, ierle
aue iest wolno to iść brach, migki dawaie, z
hey massy robi iść na pizpore lub blacie
płauk, i ubiera iść ou kausikurami, tytko poi
aue brocha butki darty brach, porypnie i
to iść wsada w pier nie bardzo gorany i
darty iść lyma, aie iść z mowiem, płauk
pawiniem tytko dany cieńki- chaz go robić

miękkie kasztanowcem, to się liene się proporcji
 pastawy miękkiej i iutkon a tylen musta
 i tylen wątki, a do tego sruć iutkon dawać i
 wszystko zmieszać, w to się masza tyła do
 tyła kładzie a tego się robią male ias
 theorta lub placki - chubry się on miast
 pier na blacie papierem wysmarowan-
 nym masztu padek ada się i po kawałku
 ciasto się liene do rożnicu placka -

Tawoki cygli Chrust bardzo dobry

Do smaku kwast maki kopy iutkon robieć w
 troche araku skurki usprawnicy, cukru po
 punkta, cynamomu troche i do wszystko wy-
 robiać a i się ciasto da kawałkowai - do
 chubrych rożnicowicy wlewając troche w
 lub i pinydusze aby nie przysychało ciasto -

Inne Tawoki lub Chrust bardzo dobre

Do 2^{go} kwast maki 10. iutkon 2. tyliki masztu. 1/2 punkta
 cukru i kawałki smietanki, koneni do uformowania
 i troche araku. -

Waple dobre

Smak maki 1/2 kwastu mleka 7. iutkon 1/2 tyliki
 masztu drożdży dobrych - masztu 1/2 punkta się zmiesza
 a i w smigane obraci dawać się iutkon po kawałku

mlodo letnie i młoda, brzość cukru, kandydowania
cytrynowa skórka pokłóć drobno a masę z
piasku, tłacza się pierwszą 2 lub 3 razy i sma-
rui się a potem się — po umiarkowaniu na drugą
potrawę powinna przesychnąć przez pławienie.

Wapleń z drożdży do pieczenia

Wapleń z drożdży, jay. 10 lub 12. r.
ty, białka na pianę ubić, cukru kandydowanego
kubek lub półtora cytrynowy: ~~już~~ i cytry-
nowy skórki, co wszystko z masą się rozpnie-
sza, w końcu pianka się doleje, iaszo powin-
no być iaszo na lawie kłuski —

Imperja biszkotów do pieczenia

Imperja biszkotów, rocznie się w misie z 2^{ma} kuba-
kami cukru, gdy się dobrze rocznie gęstość ale-
mier po kocz, się dosypuje, kubek dobrzy mąki
gdy się kandydowana masa należnie rocznie wle-
wa się to iaszo do kandydowanego iaszo i
wstawia się do pieca nie zbyt gorącego —

Sernik z mąki

Sernik z mąki, młodego cukru rocznie
się w misie z 3^{im} jaykami, gdy się, to dobrze

rozłożone, wysypując się, podłożem, między innymi, i
także się rozlewa między, po czym się wysypuje.
Później usadowienia, a następnie, rozlewa się to na
stałym miejscu, wysmarowanym i podłożem, wos-
kiem i usadowienia się w miejscu, gdzie się upie-
cze i gdy inna część gotuje, kawałek się na-
kładzie w kawałki i na odległość się, na wa-
żeniu drewnianym, układają się na podłożu.
Jeżeli inna część się padła w miejscu
Wąski agrestowy lub inny, powiódł
to jest kruszynki lub inna część

Stwierdza się, że tylko kawałek agrestowy i ostro-
żnie, rozlewa się między innymi, układają się
na miejscu, tylko powiódł inna część, kawałek
masę, która się piana, w 19^{ty} dniu, do-
ść, miska, układają się to w piramidę, na
podłożu, asypnie się, układają się, i stawia się
do letniego pieca, gdy podłożu i kawa-
łkami się, również, dawać na chłód.

Łuska mignola

Widok, inna mignola, Łuska, kilka gon-
tów, jako najbardziej, warte, kawałki, kawałki

małki robiący w drobnych krapkach wy-
cranach, kulek ieden ukruś miastki i
gł. kółka dugo w ieden obracając uicorai w
koiuś g. biader na piana ubitych do-
dać i w formę masem wysmarowaną
i bółka wysypując w piec wolny się
wsadza prabni się Staruko wy-
sich upieczona.

Blancomangeti

Gallareta z 8^{ciu} wórk. uicłenych 1/2 garma
i tódkiey dobru dniechtaki 1/2 punka tódkiey
miedziaw parz gancieś kawatek uauicli-
3/4 punka ukruś i do iez tate nobi uikki
czyśto obracując gahiną się, poki się gzaaga
Meretas nie robi pniebra iie to p serwicy i
doi p dnieś raty, pniecy bione się dniechtaki
re wysytkim, i do gahiną się wksada galle-
reda, Khora norkopiana pniebra się znouu
p serwicy dniektu to w uicłenym miedziaw
robi i nie pto dalewai to inaczej nie bmy-
nie, do się suda do formuś pniebrany ob-
moranuym kinnuś mada, pto pniebrany

Skowia się w lodowni jak nie rozpygnie
a jeśli musi niech to się posmażona
dierka, w wadze gosuncy zamawia, i mg
ko się myć — na rękawo alchemu
dwa się na gr. 15^{ci}

Patka na Puzie

Wtedy to się cały w składkach, stojących
michauki, 1/2 składki drinicy, dobrej, dytła mas
ta, cukru, i kromki do upieczenia; mogą być
aby było w miarę, gdyż n. p. iak na waf
le nie mały, wley to ciasto w wysmarowa
ną i smaczoną, lub w rozet, potraw w ino
ty polowan, lub w rozet potraw w ino
miejscu, żeby podrozd i upiec iak dobre
podrozd w piecu. —

z Welsapies cytrynowy - dobre

Cytryny, jedna, myśnię i drożdżki
kz, cały, potraw, puzie, ig, razem z sokiem
i 1/2^{ci} kromki i wolem do upieczenia
aloni dobre, na ostatku dwa, pianki
do kromki, podrozd, wysmarowa i de
piera, moho, wadze, gdy nie na dół ob
się myć —

Krem i Stodkiej Snićianki

Sół kwarcy Snićianki i. biatka w jaj $\frac{1}{4}$.
punta cukru w drugim ubić na cynnie iak
do rozkwalady i w nią spieni zbierai na
sita gdy takie in, wszystko spieni zbierai na
pietniedet i ubrai konfidurami, białstok-
kami lub miakkarowikami

Czekoladowe i Melospes

Wtorec tabliczki czekolady i za 6 gr. sucharków
wymieszawszy to ugotowai na $\frac{1}{2}$ kwarcie mleka
i półkwa 6. ~~połowy~~ ubić w bydlie połym z bia-
łok ubić pianki i wymieszawszy w rózdet ad-
daje i wymieszawnie postać

Migodawy Melospes

Ubić migodawy Stodkie $\frac{1}{2}$ punta namaszy do
łogo 6. jaj, biatka ubić na piany i półkwa takie
ubić, cukru wysypać myłoi w formę nie Stodkie
masztu rozkropić w dół, nie nalewai przed
to nie będzie smaczny

Melospes i Anaker

Cytryny cała ugotowai gdy miękko rozpuścić
iub będzie smaku na podawanie doż wymieszanie
w dozwicie, Stodkie pokraiać drobno uciąć

warowi w tym soku i w bazyli, podkrył kubek
cukrem mielnego wysypał W^o i i tyki, a
nie wolać mocno do iessne neterii' podkrył białko
do kys' iaj' na piarę ubi' i' mymizrowszy iak
mizyprawy' puszki'. -

Belcheres & La Roche

Wiemu Białki i wolać młokiem zaby młoków
iaktok B. obywatelskiego pokrofu i młoków z młoków
młoków na młoków i wolać iaktok B. młoków z młoków
iaktok i wolać młoków młoków i wolać młoków
młoków młoków i wolać młoków młoków młoków
młoków młoków i wolać młoków młoków młoków

Lupa Pennsylvanica

[illegible]

gotowie zwolnić ten przykrycie, do kasy duszy i ja-
dła, biszkopty lub pulspety.

Pulspety.

Do garnuszka podgarncowego lub innemu ciem-
nie, jedna butka tofu 1/2 funta kwiata mus-
katowego kroch, i 2 B. jaj białek, pianę się
ubija i to się miesza, i niby tarta byda są-
miesz i z resztą pokropić pokrym miesz-
gastki aronii, wabi podgarncowy pokrajai da-
ją na szob.

Soki z jagód

Malinę lub inne jagody, wyprane wysypu-
ją w porcelanowe lub gliniane naczynie gdzie
się najmocniej rozierają, przenieś tą masą kry-
li jagody rozgniecione wlewają, i z wielkie-
m naczyniem szklanym tylko one powinny być
suche wypędzić, to stać dni kilka ażeby p. maso
przeważała, fermentacja nic nie szkodzi i z od-
czyty pokrym to się wysusza p. worek płóci-
ny, przelawa i z tej sok przenieś w inny wo-
reck i to się trzeba sianu do innego nacz-
nia. daje się do 2 funtów takiego krytego soku
3 funty cukru dobrego, przyniewa się to nappro-
na wolnym ogniu póki cukier nie rozta-
ci

połym na większy iły, ogień skawi i do połowy
iły, trzymaj aż iły, lek zagotuje ran tylko-
stawa iły, poruśnij aż w bullelli, które lekko iły
zakrykają, i skawia iły, aż piana z góry 2 lub
więcej, tak stać musi - ten sok nie powinien
być gotowanym w garnku metalowym

Legumina cytrynowa najlepsza

Ugotuj całość cytryny, tak, miękko, aby skaw-
ka całość, przesata, i tak, oświecić z wody smacz-
nej, na pół, pramyślowej i więcej, siatka wysyp
cukru kubił, lub półkubka utony, dobre
na masę, wróci 8. i półkubka, kubił, mały utony,
to dobre, ubić biało na pianę, wóci iły w
iły, masę, wysyp, lekko wleć w wóci, to
wszystko, wysmarowany masłem i wysyp
piany, kubił, i awskaw w palany, piana lub
na węgle, zwinicie na pokrywę, kubił, wóci
i kubił na dypai - tak iły, robisz wszystko
nie męczący.

Legumina jamone.

Włoi kwarę, miękko do rożla, wóci kubił
iły, masła, zagotui wysyp 8. kubił, ma-
ły, migoraj na ogniu, aż awskawie w roż-
la, połym wysyp tyż, cukru, migoraj

Wiedząc, że trzeba, ażeby było zimno w niej. Zet-
leż, aby przynajmniej skurki i trochy migdałów gor-
kich drobno siekanych ubić biatka na pianę
w której pomieszać lekko, umiarkowaną ilość weso-
dnie myślną, i z masą włożyć w ser-
wisy, a więc lekko aby miało gęstą rozciąg-
liwość, ażeby na gotowaniu, a więc przy pomocy pro-
stych, gotujących, przemienających, przy pomocy
mieszanych, ubić migdałami do moli, tak
długo, i polać masą, takim lub powiódz.

Przepis na babki parowe

Do mieszaniny garści mąki najlepszej
przemienić w drobny kwadrant, a więc i zagotować.
Szy kwadrant, młota, kapami, kę kwadrant
mąki, myślnie, dobrze, aby gęstość, a więc
nie było i tak, przysięgnie, wlać kwadrant
kę, dobrze, drobny, myślnie, i postawić w
niektórym miejscu, i tak, podrośnię, myślnie
ręce, mąki, wlać, kę, i tak, myślnie
punkt, masę, topianego, punkt, i tak, kę, gor-
kich, migdałów, trochy, skurki, przynajmniej
i kromki, myślnie, i podobnie, dobrze, to
wypieka, myślnie, i w tęgą, w formie, myślnie
umiarowaną, i tak, myślnie, na babki, pro-

lavinii - na piec ciepły, aby dobrze prósno.
Te, iak dobrze prósno nie wsadzić w piec mied,
niechaj gładziły. -

Na pączki

Mięsio garznie mażki, kwatki, drwidy i brody,
mleko dobrze ciepłego aby drwidy nie spamię,
mymujszrai i dai aby prósno, iak prósno
włai ~~to~~ kopry ióthra i pusta masła kopraung
i mady wielisra araku iuby Hustoii nie
wsadzić, i pusta cukru i koneni iak
iub iasto bydzie dobrze mybide an wtypi
ki w shamie, to mydai ~~to~~ iak biatha
na piany, ubite i mymujszrai iak prósno
nie wshuras muno pączki robu, a iak
głowa trochy pączki prósno, to ie
muno smazgi -

Na pawoski

to 3^o kwart mażki kopry ióthra iwbu
i pusta cukru, trochy araku ióthra
iuby muno cynamom i to smazgi

uzupełnił on się ciasto da rwa Kawi

Ciasto Porzecznicze

Na $\frac{3}{4}$ funta ciasta masła, roztrzepi,
na funta cukru, 2 jajka b. ciutko się,
wbijaj prosz, tak gęsto się uciuraj, aż
prymusowy atort, s. s. s. 3 ciutko się
się, ciutko: $\frac{3}{4}$ funta masła i młynaj się
co kółko. Masło to potłucz do młynaj
tych młynaj razem i prosz prosz, tak
gęsto —

Waplowe Ciasto.

41

Wor magki pilinaneck 3^{ny} iarek 6. ubi
wymieszany do tynuray smigturny kwas-
ny tyte irby niasto nie byto gęste
wzayp uknu tneia, wgi pilinanki
i ierone mybiy to wosytko rarem i
picew ietako mastru smaruię—

Drugi sposob—

Wrigi mastra leu purn piod pilinanki
iarek 3^{ny} magki pilinaneck 3^{ny} mybiy ~~ma~~
momo wylu myciemay rozprowadziac
smigturny, ietaka gęsię iak nalis-
niki bydi prawimmo— uknu lub so-
li dokypai i pice—

Sposob Tneii—

Wrigi magki pilinaneck 3. mastra
piod pilinanki iarek 2. i n woda raro-
bię gęsię iak nalisniki mybiu mo-
mo i pice w retarku nuyraymyru ma-
to smaruię piorkiem smaruię w
wate

Babka lub Sucharki

kwarta mleka, kwatertu dróży, ropu-
sio iak podużyd, wbić kwatertu iostu
umyć mąki aly ciasto nielysto
e i masto kwatertu, ropo piono-
umyć i do ciasta. —

Babka a krys grychanym

Wzięsi dwónastu iarek, biatka rbiu-
runki, a do róstka, u fójpni iednej, p-
runki, kroup gryczanowych, iednej, p-
runki, miedzianow. Stachidzi i kilko
u skini otter adaru, fiki runki, a
rondierai.
rondierai mocno aby runki

~~nondum~~ nonne monno aby kungsk
tane rentarby rik. friantka w m
ca i w lai do rade mastem
migo i do fiska w skauic.

Lastroczek nie od ognia i co prawda
Berspicienstwo od ognia wymaga czę-
sto opatrywania i wystrojenia kominów.
Co robote po wystrojeniu ich opatry-
wać re wszystkich stron starannie na-
prowadzić. Na tego aby się nie pomylił
który nie pękł i czy skóry nie mogą
crasem i wypadać; zdarza się też nie-
raz iż przyległe belki ranie do bliskich
przytykając się kominu rozgrzewając
się rzytecznie a nawet ratłai się crasem
mogą. So więc wszystko barwności
uprzedzić należy i ogniem po domu
i innych budowlach nigdy bez straż-
nic lub przynajmniej gaszaka cho-
dzić powinni. Ładna też trzeba
fajek powstrzymać kurzyć nie
powinien szerególnie o oborach stwi-
niach i gumnach. Przed półwreniem
się dopilnować wszędzie zagazowania
ognia w kominach i piecach. Pastre-
żać tego aby w ich budowlach żadnych ra-
nieć nie orniety

Lucrywa, przedro, kudriet i obris,
kłodzione nigdy nie były, ani nawet
około otworów piecowych i kominów
porozrucane nie bali nie leżały, bo
często skóry trafiające na nie byłyby
wzorym porażką. Skądże napet,
może woda całe lato stać powinna
około głównych i wernich
kłodzie, nakryte z wieżach słom,
i nemi płaskimi pokrywami, a
ze spodu podłożone kilku polanami
i tego, aby dno od ziemi niegnilo
Woda się w nich admienia co dwa
tygodnie. A że ^{sta} lepiej pamięci
nie pewny na wszystko musi
być narnarony, więc się te kłodzie
powinny ustawiać 1go Szwietnia
i utrzymywać do ostatniego Listopa
da. Lima trzymać je pod powiatką
przewrócone dnem do góry.

Beerki też przewożenie na kółkach
zwołać całą łatę pod powietka
blisko stajni trzymane być mogą
aby w przypadku natychmiast
do moriny, jeżeli było zaborze i go
potrzeba powieść. Dla zmiany
w nich wody, morina jej używa
do polowania kwiatów i drzew
ale natychmiast po spóźnieniu
ich, bez zwłoki najcięższy
je świeżą wodą na miejscu
odstawić je natych. Trunki, w
na, sikawki i inne powierzone
niezmiennie doskonale opatrzone i
poprawione, w pewnym miejscu
zawsze porównywane i porostawia
ne być mogą. Trzeba też mieć
zawsze przygotowany siarkę tłu
szo na przypadek rozpalenia,

się komina wleńcos zypie się
jej garść na ogniska w otwór
kominkowy a powstają z niej
gęste dymy wusi wszędy już
gien u góry Łutkanie kominu
właczyc się z wieńcem jest nie,
serpicerne, gdyż siła ognia czasem
je rozrywa a skry wleńcos
wzlatując się po przewodzie
najokropiejny wieńce sprawnie
noga.

very very much so it is done by the machine

Alfred & Brown, Merchants, No. 2.
of
London Avenue
London, England
Applied to the American

Bellevue St. Mary

Went to market. Went to the store. Went to the
very strong to very much. It is in the
very strong. It is in the very strong.
It is in the very strong. It is in the very strong.
It is in the very strong. It is in the very strong.
It is in the very strong. It is in the very strong.







